

## Nochmal eine kurze Erklärung:

Ihr lest die Frage und die Antwortmöglichkeiten vor. Dann lasst ihr Musik laufen. Wenn die Musik aus ist und alle Kinder in einer der drei Ecken stehen lest ihr den Text, der unter den Antworten steht vor und verkündet somit, welche Antwort die Richtige ist.

### Frage 1:

Wie viele der jährlich produzierten Lebensmittel werden weltweit weggeworfen?

- 1) circa 20%                      2) **mehr als ein Drittel**                      3) ungefähr die Hälfte

Weltweit gehen vom Acker bis auf den Teller mehr als ein Drittel aller Lebensmittel verloren. Diese Lebensmittel waren eigentlich für unsere Ernährung geplant. In Tonnen sind das unfassbare 1,3 Milliarden. Wenn man sich überlegt, dass ein ausgewachsener Blauwal im Durchschnitt 200 Tonnen wiegt, dann sind das mehr als 6 Millionen Blauwale.

### Frage 2:

Was denkt ihr, wie viele Lebensmittel werden deutschlandweit verschwendet, während ihr euch drei Minuten lang die Zähne putzt?

- 1) 7 Tonnen                      2) **57 Tonnen**                      3) 107 Tonnen

In drei Minuten werden ungefähr 57 Tonnen Lebensmittel verschwendet. Und diese Zahl bezieht sich nur auf Deutschland. In der Sekunde, in der eure Augenbrauen jetzt erschrocken nach oben gingen, waren es schon wieder 313 Kilogramm Lebensmittel, die im Müll gelandet sind.

### Frage 3:

Wie viele der von uns gekauften Lebensmittel werfen wir in Deutschland weg?

- 1) jedes zwölfte                      2) jedes fünfte                      3) **jedes achte**

Jedes achte Lebensmittel, das wir kaufen wandert in den Müll.

### Frage 4:

Wo entstehen in Deutschland die meisten Lebensmittelabfälle?

- 1) **in privaten Haushalten**  
2) bei der Verarbeitung von Lebensmitteln  
3) im Groß- und Einzelhandel

Wenn man sich anschaut woher die Lebensmittelabfälle kommen, dann sind das zu 52% Abfälle aus privaten Haushalten. Bei der Verarbeitung von Lebensmittel entstehen 18% der deutschlandweiten Lebensmittelabfälle und im Groß- und Einzelhandel sind es sogar nur 4%.

### Frage 5:

Um Lebensmittelabfälle zu verhindern ist gute Planung das A und O. Was denkt ihr, wie viele Haushalte planen nicht, was sie in der nächsten Woche kochen möchten?

- 1) circa 30%                      2) circa 50%                      3) circa 70%

Richtig ist Antwort drei. Durch eine gute Essensplanung kann zu Hause ein großer Teil der Lebensmittelabfälle eingespart werden. Da ihr nun erstens wisst, dass die meisten Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten entstehen und zweitens wisst, dass dies durch eine gute Planung verhindert werden kann, könnt ihr jetzt selbst aktiv werden. Vielleicht habt ihr ja in Zukunft Lust euch mit euren Eltern und Geschwistern zusammenzusetzen und zu überlegen was ihr nächste Woche zu essen wollt.

### Frage 6:

Wie viel Prozent des in Deutschland anfallenden Lebensmittelabfalls gilt als vermeidbar?

- 1) 12%                              2) 37%                              3) 54%

Viele Lebensmittel wandern in die Tonne, obwohl sie noch genießbar wären. Um genau zu sein gelten 54% der deutschlandweiten Lebensmittelabfälle als vermeidbar.

### Aktion:

Jede Gruppe bekommt einen Stift und ein Blatt Papier. Die Gruppen haben fünf Minuten Zeit, um sich Gründe zu überlegen, warum Lebensmittel weggeworfen werden.

Beispiele: falsche Lagerung, schmeckt nicht, Verwechslung beim Einkauf von Produkten, beschädigtes Produkt, sieht nicht schön aus, verdorben, zu viel gekauft...

Die Gruppen nennen jeweils ihre gesammelten Gründe. Die Gruppe mit den meisten Gründen bekommt drei Zusatzpunkte.

Anschließend sollen alle Gruppen gemeinsam überlegen, welche Gründe das Wegschmeißen wirklich rechtfertigen und welche nicht. Hier können auch die Leiter\*innen gut mitdiskutieren.

### Frage 7:

Welche Produkte werden in Deutschland am häufigsten weggeworfen?

- 1) Obst und Gemüse              2) Brot und Backwaren              3) Zubereitetes (bereits gekochtes)

Häufig verlocken Sparangebote die Käufer\*innen mehr Obst oder Gemüse zu kaufen als sie brauchen. Eine Kiwi kostet lose zum Beispiel 1€, wenn man vier in einer Packung kauft, dann kostet die Packung nur 2,50€. Somit ist ja die einzelne Kiwi teurer. Klar ist die einzelne Kiwi teurer, aber braucht man wirklich vier Kiwis? In den meisten Fällen nicht. Zwei Kiwis vergammeln dann zu Hause, weil man sie vergessen hat und so wäre es im Endeffekt sogar günstiger gewesen einfach zwei einzelne Kiwis zu kaufen.

### Frage 8:

Häufig wird das Mindesthaltbarkeitsdatum als Wegwerfgrund genannt. Aber was sagt das Mindesthaltbarkeitsdatum eigentlich aus?

- 1) Es zeigt an, bis zu welchem Datum ein noch nicht geöffnetes Lebensmittel typische Eigenschaften wie Geschmack, Farbe oder Nährwerte garantiert behalten sollte. Die Voraussetzung hierfür ist eine korrekte Lagerung.
- 2) Essen mit abgelaufenem MHD ist automatisch verdorben, und meist ungenießbar.
- 3) Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist das Gleiche wie das Verfallsdatum.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist keinesfalls mit dem Verfallsdatum gleichzusetzen. Anders als das Verfallsdatum sagt das MHD nicht aus, ab wann ein Lebensmittel nicht mehr gegessen werden sollte, sondern bis wann der Hersteller eine gewisse Qualität garantiert. Danach sind eure Sinne gefragt. Wenn das Produkt noch gut aussieht, normal riecht und gut schmeckt, dann ist es in den meisten Fällen auch noch gut.

### Frage 9:

Wie viel Wasser wird für die Erzeugung von einem Kilo Äpfel benötigt? (eine Badewanne = 150 Liter)

- 1) circa eine Badewanne      2) circa fünf Badewannen      3) circa sechzehn Badewannen

Es sind sage und schreibe circa fünf Badewannen, die für die Herstellung von einem Kilo Äpfel benötigt werden. Das Obst wird nämlich nicht nur gegessen, sondern zum Beispiel auch mehrfach gewaschen.

### Frage 10:

Wie viel Wasser wird für die Erzeugung von einem Kilo Rindfleisch benötigt? (eine Badewanne = 150 Liter)

- a) circa zehn Badewannen      b) circa 55 Badewannen      c) circa 100 Badewannen

Für die Herstellung von einem Kilo Rindfleisch werden unglaubliche 15.300 Liter Wasser benötigt. Zur Veranschaulichung: Mit dieser Menge Wasser kann man ein Jahr lang duschen.

### Frage 11:

Ungefähr 10 Tonnen Lebensmittelabfälle gelten in Deutschland jährlich als vermeidbar. Was denkt ihr wie viel Anbaufläche wird benötigt, um diese 10 Tonnen Lebensmittel zu produzieren?

- 1) circa 3,5 Millionen Fußballfelder
- 2) circa 350.000 Fußballfelder
- 3) circa 3.500 Fußballfelder

Mit dem Wegwerfen von Lebensmitteln verschwenden wir nicht nur Wasser, sondern auch Anbaufläche. Und das eine Menge. Wir vergeuden jährlich circa 3,5 Millionen Fußballfelder, indem wir 10 Tonnen Lebensmittel wegschmeißen, die eigentlich noch genießbar gewesen wären. Ihr habt anhand der letzten drei Fragen nun sicher festgestellt, dass es bei der Lebensmittelverschwendung nicht nur um die weggeschmissenen Lebensmittel geht, sondern dass noch viel mehr dahintersteckt.

### Frage 12:

Wie viele Menschen leiden weltweit an Hunger?

- 1) Jede\*r Siebte Mensch
- 2) Jede\*r Elfte Mensch
- 3) Jede\*r Siebzehnte Mensch

Nicht zu fassen, oder? Wir werfen Lebensmittel in rauen Mengen in den Mülleimer und gleichzeitig leidet jeder elfte Mensch weltweit an Hunger und damit ist nicht der Hunger gemeint, den wir kennen, wenn wir drei Stunden nichts zu essen hatten.

### Frage 13:

Welche der folgenden Aussagen stimmt?

- 1) Alle zehn Sekunden stirbt ein Kind unter 5 Jahren an den Folgen von Hunger
- 2) Alle zehn Minuten stirbt ein Kind unter 5 Jahren an den Folgen von Hunger
- 3) Jede Stunde stirbt ein Kind unter 5 Jahren an den Folgen von Hunger

Die Aussage alle zehn Sekunden stirbt ein Kind unter 5 Jahren an den Folgen von Hunger stimmt. So schlimm es sich anhört, diese Aussage bringt es auf den Punkt und veranschaulicht eine enorm hohe und schreckliche Zahl, die viel geringer sein könnte. Sie zeigt uns aber auch umso mehr, dass wir handeln müssen. Wir alle müssen lernen Lebensmittel wieder mehr wertzuschätzen und uns klar machen, dass es eben nicht für jede\*n auf der Welt normal ist einfach einen Kühlschrank aufzumachen und zu essen, wenn man Hunger hat. Wir sind mit dem Quiz am Ende und möchten euch aber unbedingt noch ein paar Tipps mit auf den Weg geben, wie ihr Lebensmittel vor der Tonne retten könnt.

## Quellen:

<https://www.umwelt-im-unterricht.de/hintergrund/ursachen-und-folgen-von-lebensmittelverschwendung/>

<https://www.zugutfuerdietonne.de/service/publikationen/schulmaterial/>

<https://toogoodtogo.de/de/blog/harte-kost-lebensmittelverschwendung-in-nackten-zahlen>

<http://www.oeko-fair.de/verantwortlich-handeln/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-in-zahlen>

<https://de.statista.com/infografik/19639/agrarprodukte-die-zwischen-ernte-und-einzelhandel-verloren-gehen/>

<https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/lebensmittelverschwendung/studie-lebensmittelabfaelle-deutschland.html>

<https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/>

<https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/1-kg-rindfleisch>

<https://utopia.de/ratgeber/co2-ausstoss-pro-kopf/>

<https://www.welthungerhilfe.de/lebensmittelverschwendung/lebensmittelverschwendung-und-klimawandel/>

<https://www.welthungerhilfe.de/hunger/>

<https://twomillionhands.wordpress.com/2014/05/05/10-zahlen-und-fakten-zu-hunger-und-welternahrung/>